Supplemento al numero odierno de «IL PICCOLO» - A cura della SPE

C'è aria di festa intorno a noi!

Interurbana

Pronto San Nicolò?
Senti, te pregheria
de un picolo piazer:
notite 'ste robete
che n'ocori gaver...
Come? sì, qui Trieste,
cara al cuore...
sì quela
de le braghe de tela.
Ma dai, San Nicolò,
come no te sa più
dove che semo?
Esato:
poco più zo de Udine.
Dunque, vignimo al fato.
Ne ocoreria, disevo...
Ma sì, orpo de baco,
dai, la cità de Svevo,
di Saba...
Trieste insomma,
già colonia di Roma...
Te ga capido alora?
Meno mal, iera ora...
No, no, niente zocatoli,
qua ne ocori vapori,
atività, comerci...
comerci, no coverci,
quei li gavemo...
ahiahi,
va ben, sì, go capido:
te disi che spetemo...
Va ben San Nicolò,
se vedemo, bai bai.

da «Dentro de mi Trieste» di FULVIO MUIESAN (1991)

San Nicola di Bari

Una storia vera con il fascino della fiaba

Bimbi che per una volta non si fanno ripetere che è arrivata l'ora di andare a dormire; una malcelata curiosità che si intreccia con una frizzante attesa ... Magica notte quella fra il 5 e il 6 dicembre, che spesso fa dimenticare che non è frutto della fantasia l'esistenza del bonario Santo, ora conosciuto soprattutto come dispensatore di doni. Nel volume «Mille Santi del giorno», Piero Bargellini racconta che Nicola, contemporaneo di Costantino, fu vescovo di Mira in Asia Minore. Le sue reliquie si salvarono dallo scempio delle invasioni turche grazie all'intervento di 62 soldati di Bari, città in cui approdarono il 9 maggio del 1087, per venire da allora conservate nella sua cattedrale. Venerato un po' ovunque nella vecchia Europa, diventò Patrono della Russia. Per i suoi miracoli a favore di marinai e bambini, venne scelto come protettore della gente di mare e degli scolari. È quasi certo che la figura di San Nicola sia stata anche fonte di ispirazione per quella dell'odierno Babbo Natale, il cui nome, nei Paesi nordeuropei, è Santa Claus, contrazione del tedesco Nikolaus. Ancora secondo il Bargellini, «il cappuccio foderato di pelliccia non sarebbe altro che la trasposizione di una mitria vescovile».

Le perle di San Nicolò

Dall'infantile eccitazione dell'attesa, alla nostalgia di quando era bello credere: nei pensierini degli alunni frequentanti il tempo pieno della scuola elementare Rossetti, si rinnova una tradizione

San Nicolò sembra essere la prova generale di quella particolare atmosfera di festività che, nonostante tutto, ogni anno a dicembre riesce ad avvolgerci. È la grande festa dei bambini.

Ed è a loro ed alle loro riflessioni sulla figura sempre nuova di un'antica tradizione, che si è voluto dare spazio.

Sono perle raccolte dalla maestra Franca fra gli alunni del tempo pieno della scuola elementare Rossetti.

A seconda dell'età degli intervistati, diverse appaiono naturalmente le valutazioni su San Nicolò.

Eccole, riportate in versione genuinamente spontanea, quelle di alcuni alunni di prima:

— *San Nicolò è un uomo che di mestiere fa il postino.*

— *San Nicolò non ha la patente e siccome non ha neanche costumi da bagno perché non sopporta il caldo, vive dove fa molto freddo.*

— *I suoi cavalli, asini mi sembra, sono magici perché volano.*

— *S. Nicolò vuole bene a tutti.*

— *Per fortuna il carbone è dolce.*

— *Che strano, S. Nicolò non muore mai! Perché non muore? Perché mangia, e mangia tante carote.*

— *San Nicolò fuma la pipa, perché gli piace l'odore del tabacco.*

— *Quando passa per il camino fa la magia e diventa piccolo piccolo.*

— *S. Nicolò tiene il cappello in testa, se no perde la parrucca.*

Ecco come si delinea San Nicolò nei pensierini degli iscritti alla seconda elementare:

— *San Nicolò è fratello di Babbo Natale.*

— *È una persona speciale, che non muore mai, però è molto anziano, ma resta anziano.*

— *San Nicolò è un messaggero del Paradiso.*

— *San Nicolò è buono come sono buoni i nostri genitori.*

— *San Nicolò è una persona magica, perchè appartiene al mondo della magia.*

— *San Nicolò è un personaggio da favola e affettuoso; fa bene a portare il carbone, perché a volte ci comportiamo male.*

— *San Nicolò è un vecchietto.*

— *San Nicolò ti fa capire che arriva Natale.*

— *San Nicolò è buono con i bambini buoni e non perdona i bambini cattivi.*

— *San Nicolò è una leggenda.*

— *San Nicolò certe volte è invisibile.*

— *San Nicolò è un vero riccone.*

— *San Nicolò è un amico molto muscoloso, perché altrimenti come fa a portare tutti quei pacchi?*

— *San Nicolò ha una chiave magica per entrare nelle case, altrimenti sarebbe un ladro.*

— *Io i regali di San Nicolò li trovo sotto il letto. Ma come fa a metterli?*

— *San Nicolò come fa a girare per tutta Trieste in una sola notte?*

— *Quando mi ha scritto, mi ha scritto sempre delle raccomandazioni.*

— *San Nicolò ha una casa vicino a Babbo Natale.*

— *Secondo me ha molti aiutanti, perché il suo lavoro per un giorno solo è molto faticoso.*

— *Ma Babbo Natale è il moroso della Befana o sono fratelli?*

Di pari passo con la trasformazione e la maturazione psicofisica, cambiano i contorni dell'idea che i ragazzi di quinta hanno dell'evento del 6 dicembre.

Molto spesso legata al ricordo della scoperta della realtà, lascia intravedere anche un po' di nostalgia per il tempo in cui era bello credere:

— *San Nicolò mi ha fatto contento per tanti anni, però da quella carta in ripostiglio ho capito che non era lui.*

— *Di sera papà diceva che andava a tirare le renne, ma nell'armadio c'era un vestito appeso.*

— *Un orologio trovato sul tavolo...*

— *Ma come fa San Nicolò a passare per il camino? Dovrebbe aggiornarsi perché il camino non c'è più.*

— *San Nicolò ti vede – dice sempre mia mamma a mia sorella che è più piccola; ti vede molto bene...*

— *Bisognerebbe aggiornare il mito.*

— *Il papà che brontolava...*

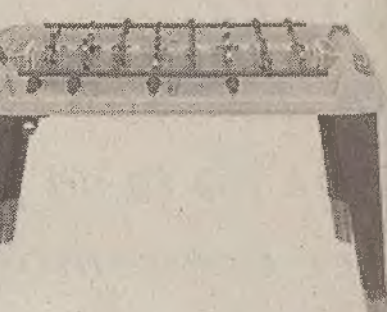
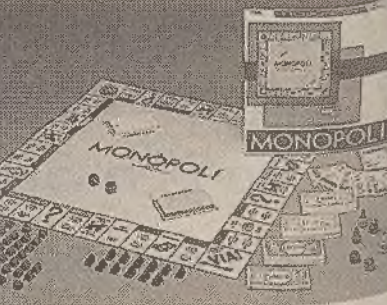
— *Il papà ha dimenticato il prezzo del regalo sul regalo.*

— *Scoperto o no, mi porta lo stesso i regali.*

— *Mi son sentito un vuoto; vorrei tornare piccolo.*

— *Un giorno ero in bagno e non c'erano asciugamani; sono andata nell'armadio e ho trovato tanti pacchetti già preparati. Che delusione!*

— *Tutti dovrebbero crederci.*

— *Un giorno vorrei fare un giro sulla slitta di San Nicolò.*

Storia e tradizione San Nicolò a Trieste

San Nicolò protettore della gente di mare.

A Trieste città marinara, come si legge nelle pagine di Silvio Rutteri, esisteva al posto dell'odierna Lanterna una cappella intitolata a San Nicolò, voluta nel 1560 dal conte Antonio Della Torre a ringraziamento di uno scampato pericolo sul mare.

E ancora in onore del Tutore dei marittimi, nel 1588 il vescovo Nicolò Corret destinò alla confraternita dei marinai e dei padroni di barca la chiesetta dedicata al Santo, che sorgeva fin dal 1300 all'altezza dell'attuale piazza della Repubblica.

Nella stessa zona trova le origini anche la tradizione della Fiera di San Nicolò, sistemata poi dagli anni Trenta in viale XX Settembre.

La sagra iniziò infatti la sua storia in via Santa Caterina, all'incirca nel 1860.

Si svolgeva in soli due giorni, il 5 ed il 6 dicembre.

Il successo della manifestazione divenne richiamo per numerose bancherelle, per cui si rese necessario un primo spostamento nella piazza Nuova, immediatamente seguito da uno successivo nella via Nuova, corrispondente alla parte alta dell'attuale via Mazzini.

In esposizione a fianco di semplici giocattoli, quali un fischietto che con il soffio faceva srotolare un tubicino di carta con una piumetta in cima, un cavallino o qualche soldatino di legno, una bambola di pezza, c'erano cartoline, stoviglie, qualche modesto capo di abbigliamento.

Ad illuminare «la mostra» lampade alimentate ad acetilene.

Un organetto forniva il sottofondo musicale.

Testimonianze sulle usanze della festa di San Nicolò ci vengono anche da Livio Grassi, che nella sua raccolta di filastrocche, giuochi, riboboli e ricordi di Trieste e dell'Istria «din, din, chi xe?» ricordava qualche antica rima della tradizione, coniata per la ricorrenza:

No xe giorno che i pici speta tanto
come el sei de dicembre,
e i te lo speta
el bon San Nicolò,
perché questo Santo
el ghe porta el caval o la pupeta.
Oppure la più nota:
San Nicolò de Bari
la festa dei scolari
ma i scolari no fa festa
ghe taiaremo la testa.

Anche i «grandi» gradiscono...

Un piattino con del torrone, del marzapane, tre noci di cioccolato, un pezzetto di carbone. C'è voglia di ritorno alla tradizione e anche i «grandi» gradiscono un simbolo di S. Nicolò. Nel rispetto di usi e costumi, frutta di marzapane, cioccolatini, mandorle caramellate, torroni e torroncini si incontrano in confezioni, che sempre più si vestono di bello. Anche il classico S. Nicolò di cioccolato, rivestito con l'abito da vescovo di carta stagnola. In questa atmosfera da Hansel e Graetel, parliamo di preparativi per le prossime festività con un esperto, operante da decenni non solo nel settore dolciario, vini e liquori ma anche dell'articolo da regalo.

Stanno sempre più prendendo piede i calendari dell'Avvento. Fino a qualche anno fa semplici cartoncini con le 24 finestrelle da aprire quotidianamente nel mese di dicembre, in attesa della vigilia di Natale, ora sono delle vere opere d'arte, motivo di decorazione durante le feste, a forma di abete, di Babbo Natale, musicali. Di particolare rilievo il successo ottenuto dalle stelle di cristallo Swarowski. Ideate per la prima volta nel 1991, da allora ogni Natale vengono proposte in taglie e forma nuovi, talmente suggestive da diventare oltre che oggetto da regalo, anche pezzo da collezione. Al loro fianco, l'imbarazzo della scelta fra gli altri piccoli pezzi natalizi della stessa linea, quali angioletti, campane, pastorali, agrifogli, pigne.

Altro regalo di pregio può essere il presepio in porcellana Thun o il dare avvio al servizio di porcellana della serie Royal Albert - collezione mesi dell'anno.

Ma la ricercatezza può esserci anche fra i «dolci» pensierini di San Nicolò: una vasta gamma di calze e calzette riempite con caramelle, praline o cioccolatini; e poi pupi, scatole di dolci a forma di dama o di scacchiera, gingilli per l'albero di Natale.

Particolare attenzione viene riservata al panettone da regalo. Non è il dolce che accompagna il caffellatte del mattino – ci spiega il nostro interlocutore –. È un prodotto fornito da negozi specializzati e poi rivestito a festa con una confezione di classe.

Ad essere sempre più belle e qualificanti sono anche le confezioni dei cesti, dal contenuto sempre più ricco di specialità e sempre richiesti. Un po' calanti le richieste di cassette. Una maggior cura che in passato viene dedicata alla scelta degli alcolici: preferite le grappe buone, il whisky di valore, il vino di classe superiore.

Nel settore bollicine, qualche volta vale il motto «semel in anno licet insanire» a favore di champagne francesi. Ma il più venduto resta lo spumante italiano, che comunque sta raggiungendo livelli ragguardevoli.

L'imbarazzo della scelta dei

Caro San Nicolò

La letterina a San Nicolò è un classico che continua a simboleggiare la poesia della ricorrenza decembrina.

I bambini d'oggi forse sono più preparati nelle richieste e, per non sbagliare, spesso vanno a fare un giro di ricognizione nei negozi degli articoli a cui sono interessati, prima di scrivere.

Siamo andati ad aggiornarci.

Assolutamente negativo, ci spiega la signora che ci riceve nel negozio di giocattoli e didattica, è che i giocattoli rispecchino i gusti del genitore.

Va invece incentivata la creatività del bambino, che spesso si trova sprovvisto degli stimoli giusti.

Su questa linea sono i prodotti in cui può spaziare la scelta di San Nicolò in occasione del suo impegno del 6 dicembre, come ad esempio i semilavorati in legno. Interessanti i libri kit, che stimolano la curiosità e rendono possibili piccoli esperimenti.

O ancora la riproduzione nel gioco della quotidianità: le bancarelle con la vendita della frutta e verdura, l'abbinamento fra abbigliamento e parole.

Sempre di attualità i passatempi di movimento e da cavalcare: trenini, tricicli e l'inaffondabile cavallino a dondolo.

Graditissimo il pallone con maniglia, che risulta essere anche un ottimo coadiutore dell'esercizio ginnico.

Apprezzati la casa o il castello a misura di bimbo, in cui entrare e giocare.

Stimolante per la creatività senz'altro il puzzle.

Variegato il fronte dell'editoria: dai classici ai libri interattivi, dal corso di perfezionamento del rapporto con il computer alle enciclopedie monografiche, dai corsi di preparazione musicale ai libri dedicati al bambino in età prescolare, con immagini e lucidi, che consentono di vedere «com'è fatto dentro» dal telefono al corpo umano.

Sempre graditi bambole e animaletti. Un successo le lavagne: ce ne sono perfino quelle per colori a dita.

Un bel momento da ricostruire... ed è subito regalo!

Un flash scattato ad un familiare o ad un amico in una situazione divertente, senza che se ne accorgesse?

Una vecchia foto d'infanzia che la mamma gradirebbe ritrovare? L'istantanea del primo incontro?

Si possono adattare e trasformare in un centinaio o più di tasselli, da donare sfusi in una scatolina, per un puzzle fotografico che coglierà di sorpresa il destinatario del regalo che dovrà assemblarlo.

Anche una fotografia può diventare un dono. Lo scopriamo assieme a Francesco, il nostro consulente sull'argomento, fotografo di comprovata esperienza, a Trieste da quattro anni.

Un'idea carina, che va sempre ed è sempre bene accetta, è il ritratto fatto in studio, da regalare in una cornice o in un calendario. Formato 35 x 35, plastificato e con sfondo del datario dai disegni carini, quali pupazzetti per i bambini, cuoricini per gli innamorati, richiami ecologici per gli appassionati della natura, il fotocalendario è una variante sul tema fotografico, che incontra.

Esiste anche il calendario tascabile, formato un po' più grande di una carta di credito: riporta da un lato il calendario, dall'altra la foto ricordo.

La fotografia d'autore si conferma regalo gradito, che dura nel tempo e dal costo ragionevolmente contenuto.

L'immagine scelta fra quindici, venti provini può diventare il presente per più occasioni ed il piccolo book delle pose che rimane può essere utilizzato per delle magliette, per dei posters, per dei fotobiglietti di auguri.

regali che preparano Natale

Chi inventò il regalo?

Sta per prendere avvio la saga dei doni, che se pur in diversa maniera e portata, finirà per coinvolgerci un po' tutti.

Ma chi fu l'ideatore del regalo?

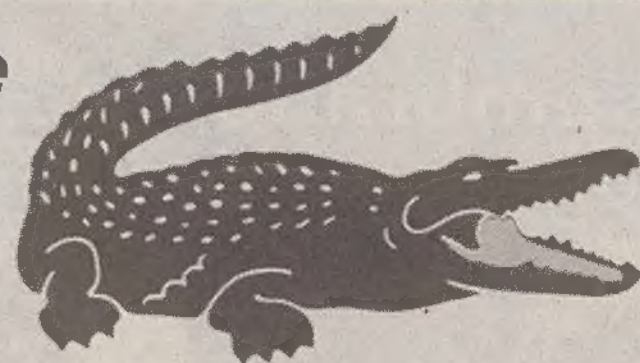
Quelli che sanno parlano del Sabino re Tazio, che più di 500 anni prima della nascita di Cristo, ideò la tradizione di rendere omaggio beneaugurante, all'inizio del nuovo corso solare, alla dea Strenia, con legno proveniente dal bosco a lei sacro. (Con la scoperta di questo rituale scopriamo anche le origini della parola strenna, che fra pochi giorni diventerà di uso ricorrente).

Quando, volenti o nolenti, i Sabini incrociarono le loro esistenze con quelle dei Romani, l'omaggio ligneo si ornò con frutta di stagione e divenne oggetto di scambio augurale.

Alterno fu il successivo andamento della tradizione del regalo durante le varie fasi imperiali, per arrivare addirittura al momento in cui il Cristianesimo tacciò di «strenna del diavolo» lo scambio dei regali di inizio d'anno.

La svolta arriva nel 300, quando il costume dello scambio dei doni s'affianca all'Avvento ed ai doni dei Re Magi. È destinato a consolidarsi nel tempo e a diffondersi ovunque.

Il periodo concomitante al solstizio invernale costituisce comunque, e da tempo immemorabile per tutte le civiltà, momento di festa per l'avvio verso periodi più lunghi di luce, da sottolineare con scambio di auguri e di doni.

Sono un esempio gli antichi festeggiamenti danzanti dei pellirosse, o l'ebraica festa delle luci, l'Hannukkà menorah, o ancora il nipponico Oseibo, occasioni di incontro e di scambio di doni fra amici e parenti.

Quando le tentazioni per i piccoli peccati di gola diventano validi consigli per gli acquisti dei regali

Si cominciano a intravedere gli allestimenti: appese le prime luminarie, gli addobbi pronti a essere sistemati nelle vetrine, le prime pubblicità radiotelevisive ammiccanti alle feste...

Cosa dice il menù delle feste? In attesa dei preparativi veri e propri abbiamo dato una sbirciatina nelle vetrine di un qualificato negozio del settore, facendoci illustrare dal titolare evoluzioni e innovazioni nelle proposte gastronomiche, e preferenze dei consumatori.

La tradizione regge bene, con escursioni nelle scelte, naturalmente legate anche a un discorso economico. In questo senso, giungono buone nuove per gli estimatori del tartufo: le quotazioni per qualità d.o.c., ovvero bianco e proveniente da Alba, sono scese al di sotto delle 2000 lire al grammo. Al di là della personale voglia di gratificarsi il palato con questa ghiottoneria, il prezioso fungo può trasformarsi anche in un'azzeccata scelta per un regalo di pregio a un buongustaio.

Si affiancano sulla linea del regalo gastronomico il caviale e il salmone. Fra le migliori qualità delle preziose perline, spicca il caviale grigio iraniano. Il costo per 100 grammi si aggira sulle 170.000 lire. Si apre il ventaglio della scelta sul tema salmone affumicato: il preaffettato norvegese o canadese varia fra le 42 e le 44.000 lire al chilo, battendo nel prezzo il prosciutto crudo. Un discorso a parte è la ricercatezza del salmone scozzese. Interessante l'idea regalo del filetto di salmone: circa 600 grammi senza scarti, confezionato in scatola omaggio e accompagnato da una buona bottiglia di spumante. Il prezzo si aggira sulle centomila lire.

Tornando al menù delle festività, le scelte per carpacci, salami e prosciutti d'oca, si integrano con quelle per storioni, pesce spada e bottarga. Una novità che si sta consolidando è l'introduzione fra le pietanze triestine degli gnocchi e delle crespelle di zucca con ricotta di Sauris.

VOGLIA di RITROVARSI

C'è un ideale collettivo che fin dai suoi albori rende speciale il mese di dicembre; voglia di buono, di coccole, voglia di ritrovarsi un po' speciale.

Il periodo coincidente con le festività di fine anno è infatti particolare momento di riunione di familiari e amici.

E tradizione insegna che l'allegro raduno registri un momento magico attorno alla tavola imbandita, meglio se al ristorante e con la tradizione ritrovata anche nei piatti.

Una consuetudine particolarmente sentita – ci racconta il signor Mario, un'istituzione nei costumi gastronomici di casa nostra – nelle rimpatriate, che vedono riunite magari tre o più generazioni, fra amici e parenti, che per ragioni di lavoro vivono lontano da Trieste e che assieme al sapore delle feste apprezzano recuperare anche il gusto tipico dei piatti delle nonne.

Su impronta anglosassone, la festa degli auguri e sempre più sentita anche da noi: fra colleghi, con i dipendenti, fra vecchi amici che i casi della vita hanno un po' sparpagliato.

E anche fra coloro che abitualmente con i loro piatti ci coccolano, ovvero i protagonisti della ristorazione con il distintivo del farfallino d'oro, quali i soci dell'Amira (Associazione maîtres italiani ristoranti e alberghi). A Trieste la sua sede è presso la Scuola alberghiera (Ial) funzionante presso il Motel Valrosandra.

Dopo le varie serate svoltesi nel corso dell'anno, all'insegna della stimolazione e della valorizzazione per i professionisti di alto livello che operano nel campo della ristorazione e dell'ospitalità, è imminente la cena degli auguri che coronerà l'impegno degli allievi frequentanti i corsi dello Ial: per i due migliori, l'assegnazione di due borse di studio, una da parte del Comune di Trieste, l'altra della Descò.

I MENÙ DI NATALE

LA VIGILIA

Questa ricorrenza è molto sentita nella nostra regione anche perché consente di rispettare la tradizione del «mangiar di magro».

Se vogliamo riprendere questa tradizione possiamo far incominciare la cena della vigilia con un antipasto composto di lumache (una volta cucinate le lumache si rimettono nel loro guscio ricoprendole con un pesto di aglio, prezzemolo e burro, poi si passano al forno e si servono caldissime); come primo

piatto è indicata della pasta, preferibilmente fatta in casa e servita con salsa di sardelle sotto sale; il piatto di mezzo più apprezzato sarà indubbiamente il branzino; un dolce di cioccolata e una fetta di panettone completeranno brillantemente il menù.

Lo scrittore triestino Giani Stuparich ricorda che «la vigilia di Natale non poteva mancare il minestrone di verze col soffritto di calamari, le sogliole e le fritole». Nulla vieta, ai più golosi, di attendere il Natale sgranocchiando pezzi di torrone o gustando qualche fetta di putizza, magari giocando a tombola insieme a tutta la famiglia!

BIGOLI IN SALSA
(Spaghettoni in salsa)

Prendete circa venti sardelle sotto sale e dopo averle lavate e diliscate mettetele a bagno nell'acqua o nel latte per un'ora. Preparate un battuto con alcuni spicchi d'aglio schiacciati, del prezzemolo tritato, olio, burro e cuocetevi le sardelle, dopo averle ben scolate e schiacciate in poltiglia.

Cuocete la pasta, piuttosto grossa, al dente e conditela con questa salsina. I bigoli non vanno salati durante la cottura.

DOLCE DI NATALE

Sbucciate mezzo chilo di castagne, cuocetele in acqua leggermente salata, toglete loro la pellicina e passatele al setaccio. Raccogliete il puré di castagne, conditelo con tre cucchiai di zucchero e tre di liquore ed una decina di grammi di burro fuso.

Impastare bene con le mani e, quando il purè è diventato compatto, lasciatelo riposare un po'.

Mettente intanto in una casseruola 150 gr di mandorle, sbucciatele e asciugatele in forno, poi passatele al mortaio, unendovi 150 gr di zucchero, poi passatele al setaccio. Ponete la farina di mandorle sul tavolo, disponetela a fontana e sul mezzo metteteci quattro o cinque cucchiaiate di rum.

Aggiungete il rosso di un uovo sodo passato al setaccio ed una piccola noce di burro liquefatto (5 gr). Impastate il tutto con le mani, formate a questo punto la torta con un cerchio di latta con sotto le castagne e sopra le mandorle e colorate di verde con colore vegetale.

Guarnite con canditi.

■ Ricette tratte del volume *Arte e nobiltà in cucina* di G. Fabricio Dei Rossi).■

LA TAVOLA DI NATALE

Un significato del tutto particolare acquista nella circostanza il pranzo di Natale e l'addobbo della tavola; è un momento speciale, coinvolgente e anche particolarmente impegnativo per la padrona di casa che metterà tutta la sua sensibilità e il suo amore per creare sulla mensa quell'atmosfera gioiosa e serena che la festività sottende. Oltre ad una specifica attenzione riservata al menù delle grandi occasioni, speciale riguardo verrà dedicato all'allestimento della tavola, un'operazione che può essere brillantemente risolta facendo appello alla fantasia, all'estro creativo e alla buona volontà, utilizzando gli innumerevoli spunti che il mercato offre.

Si può giocare su una serie di invenzioni dove cromie e guizzi lucenti si mescolano in sintesi suggestive utilizzando sottopiatti, sottobicchieri, segnaposto, guarnizioni dei tovaglioli.

Oro e argento si pongono accanto al rosso quali colori d'elezione. Piatti, bicchieri, posate e oggettistica da tavola andranno scelti con particolare cura.

Il centrotavola fatto con rametti di abete naturale o tinteggiato in oro o argento, qualche ciuffo di vischio, rametti d'agrifoglio, candele colorate, collocati su un piatto, cestino o altro contenitore possono dar vita a una composizione scenografica e beneaugurante.

Anche la frutta fresca mista a quella secca offre soluzioni ornamentali di ragguardevole effetto.